

Pengaruh Penambahan Bihun Goreng pada Pembuatan Kue Sagu terhadap Daya Terima Konsumen

Lupita, Yati dan Rida
E-mail : Lupitanaujoks@gmail.com

Program Studi Tata Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
Jln. Rawamangun Muka, Jakarta Timur. 13220

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formula dan menganalisis daya terima konsumen terhadap kue sagu dengan penambahan bihun goreng menggunakan metode eksperimen dengan persentase 15,6%, 23,4% dan 46,8%. Pengujian dalam penelitian ini meliputi aspek rasa, aroma, dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Kue dan Roti Universitas Negeri Jakarta. Untuk menilai daya terima konsumen dilakukan uji organoleptik terhadap kelompok mahasiswa program studi Tata Boga yang telah mengambil mata kuliah *Pastry* dan *Bakery* Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini dilakukan sejak bulan Mei hingga Oktober 2015. Hasil perlakuan kemudian dinilai berdasarkan aspek rasa, aroma, dan tekstur dengan menggunakan uji organoleptik kepada 30 orang panelis agak terlatih. Hasil analisis penilaian deskriptif menunjukkan nilai rata-rata tertinggi pada aspek rasa 4,03, aspek aroma 4,13 dan aspek tekstur 4,13 pada kue sagu dengan penambahan bihun goreng dengan persentase 15,6%, 23,4% dan 46,8%. Data diolah menggunakan Uji Friedman dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Berdasarkan uji hipotesis menggunakan Uji Friedman menunjukkan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aspek rasa, aroma, dan tekstur dengan fortifikasi bihun goreng dengan persentase 15,6%, 23,4% dan 46,8%.

Kata Kunci: Kue Sagu, Bihun Goreng dan Daya Terima Konsumen.

The research aimed was to identify the formula and to analyze the acceptability of consumers towards effect of addition of fried rice vermicelli on sago cookies based on consumers acceptance research used experiment method which the percentage is 15,6%, 23,4% and 46,8%. The testing of this research such as taste, aroma, and texture. This research conducted in Pastry and Bakery Laboratory of Food and Nutrition Programme in Faculty of Engineering State University of Jakarta. To appraise the acceptability of consumers, it was carried out organoleptic test towards university students of food and nutrition programme State University of Jakarta. The research conducted since May until October 2015. The output was then appraised based on the aspects of taste, aroma, and texture tested by 30 panelists. The analysis output of descriptive assessment showed the highest value on taste aspect was 4,03, aroma aspect was 4,13 and texture aspect was 4,13 of addition fried rice vermicelli on sago cookies of which significant standard $\alpha = 0,05$. The output based on the hypothesis used Friedman test showed that there was no significant influence towards the aspects of taste, aroma and texture of addition of fried rice vermicelli based on consumers acceptance which the percentage is 15,6%, 23,4% and 46,8%.

Key words: Sago Cookies, Fried Rice Vermicelli, and Acceptability of Consumers.

PENDAHULUAN

Kue kering adalah penganan berbahan dasar terigu, tepung sagu, tepung beras dan telur, dengan paduan bahan lain seperti margarine/mentega, susu, santan, bumbu rempah, esens, hingga kacang-kacangan dan buah-buahan, baik buah segar, buah kalengan, ataupun buah kering.

Salah satu contoh kue kering adalah kue sagu. Kue sagu adalah kue kering yang terbuat dari sagu yang diolah dengan penambahan mentega, gula, telur. Mentega yang berfungsi untuk memberikan kerenyahan. Gula sebagai bahan pemanis dan telur sebagai bahan pengembang. Kue sagu memiliki rasa manis dan rasa khas dari tepung sagu. Kue sagu memiliki ciri khas yaitu bentuk bulat dengan permukaan kue yang memiliki garis garis.

Untuk menghasilkan kue sagu yang baik, diperlukan tepung sagu yang berkualitas. Sagu merupakan tepung olahan yang diperoleh dari hasil proses teras batang rumbia atau pohon sagu (*Metroxylon sago robbt*). Bagian yang dimanfaatkan dari tanaman sagu adalah batangnya. Batang dipotong, diambil bagian dalamnya kemudian diperas dan diambil tepungnya (pati). Kandungan kalori, karbohidrat, dan lemak tepung sagu setara dengan tepung tanaman penghasil karbohidrat lainnya, seperti tepung beras, dan tepung singkong.

Varian kue sagu di Indonesia masih sangat terbatas, seiring perkembangan, inovasi kue kering baik dari segi bahan, teknik pembuatan, rasa, warna, dan bentuknya semakin bervariasi. Varian kue sagu yang biasa dijual dipasaran ada dua macam, yaitu kue sagu susu dan kue sagu keju. Kue sagu adalah salah satu kue sagu asli Indonesia yang biasanya dibuat saat menjelang lebaran selain nastar dan kaastangle. Kue ini mulai menjadi *favorite* untuk kue penyaji khas lebaran maupun untuk cemilan sehari-hari. Kue sagu sering dibuat karena memiliki rasa yang enak, bahannya mudah untuk dicari, dan teknik pembuatannya tidak terlalu rumit dan sulit.

Selain varian sagu keju dan sagu susu, masih ada peluang untuk mengembangkan variasi dari kue sagu, diantaranya yaitu menggunakan bihun. Hal ini dilakukan untuk memberikan lebih banyak variasi pengolahan bihun terutama pada bidang *pastry*. Karena pada umumnya bihun hanya digunakan pada makanan utama.

Bahan baku bihun sendiri terbuat dari tepung beras, yang banyak terdapat di Indonesia. Bihun mengandung *energy* sebesar 360 kilokalori, karbohidrat 82,1 gram. Hasil tersebut didapat dari 100 gram bihun. Di

Indonesia sendiri olahan bihun masih terbatas pada makanan utama seperti, bihun goreng. Selain itu, olahan bihun banyak digemari oleh semua kalangan, dari usia muda sampai yang tua.

Dengan karakteristik bihun yang sudah digoreng untuk menghasilkan tekstur yang renyah, sebagai mahasiswa tata boga senantiasa berinovasi untuk olahan –olahan pada berbagai olahan *pastry*. Untuk itu peneliti memilih judul Pengaruh penambahan bihun goreng pada pembuatan kue sagu terhadap daya terima konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya terima konsumen pada pembuatan kue sagu dengan penambahan bihun goreng. Untuk mengetahui perbedaan tersebut, dilakukan uji kualitas hedonik yang memenuhi standar pada aspek, rasa, aroma, dan tekstur dengan panelis beberapa dosen ahli di Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dilanjutkan dengan uji organoleptik pada 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang sudah menempuh mata kuliah kue tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pada penelitian ini meliputi formula terbaik, hasil uji daya terima dan hasil uji pengujian hipotesis dengan menggunakan uji Friedman.

Formula terbaik pada penelitian ini adalah formula kue sagu dengan penggunaan bihun goreng yang dilanjutkan dengan uji validasi yang dilakukan oleh 5 dosen ahli.

Tabel 1. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Formula Kue Sagu dengan Penambahan Bihun Goreng					
	15,6%		23,4%		31,3%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	7	23	6	20	8	27
Suka	19	63	11	37	13	43
Agak Suka	2	7	13	43	9	30
Tidak Suka	2	7	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100
Mean	4,03		3,77		3,97	
Min	2		3		3	
Modus	4		3		4	

Sesuai penilaian tabel di atas dari jumlah 30 orang penelis, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap rasa kue sagu dengan penambahan bihun goreng yang berbeda. Dapat dilihat pada tabel kue sagu dengan

penambahan bihun goreng sebesar 15,6% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 7 orang (23%), suka sebanyak 19 orang (63%), dan kategori agak suka dan tidak suka sebanyak 2 orang (7%). Dalam formula kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 23,4% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 6 orang (20%), suka sebanyak 11 orang (37%), dan kategori agak suka sebanyak 13 orang (43%). Sedangkan dalam formula kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 31,3% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 8 orang (27%), suka sebanyak 13 orang (43%) dan kategori agak suka sebanyak 9 orang (30%).

Berdasarkan hasil penilaian tersebut dapat dinyatakan bahwa kue sagu dengan penambahan bihun goreng dengan persentasi 15,6% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,03 yang terletak pada rentang nilai suka dan sangat suka.

Tabel 2. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Formula Kue Sagu dengan Penambahan Bihun Goreng					
	15,6%		23,4%		31,3%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	9	30	8	27	7	23
Suka	17	57	15	50	10	33
Agak Suka	3	10	7	23	13	43
Tidak Suka	1	3	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100
Mean	4,13		4,3		3,8	
Min	2		3		3	
Modus	4		4		3	

Tabel di atas dari jumlah 30 orang penelis, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap aroma kue sagu dengan penambahan bihun dengan persentase yang berbeda. Dapat dilihat pada tabel kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 15,6% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 9 orang (30%), kategori suka sebanyak 17 orang (57%), kategori agak suka sebanyak 3 orang (10%), dan kategori tidak suka 1 orang (3%). Dalam formula kue sagu dengan penambahan sebesar 23,4% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 8 orang (27%), suka sebanyak 15 orang (50%) dan agak suka sebanyak 7 orang (23). Sedangkan dalam formula kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 31,3% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 7 orang (23%), suka sebanyak 10 orang (33%) dan kategori agak suka sebanyak 13 orang (43%).

Berdasarkan hasil penilaian tersebut dapat dinyatakan bahwa kue sagu dengan penambahan bihun goreng dengan persentasi 15,6% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,13 yang terletak pada rentang nilai suka dan sangat suka.

Tabel 3. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Formula Kue Sagu dengan Penambahan Bihun Goreng					
	15,6%		23,4%		31,3%	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	7	23	6	20	8	27
Suka	19	63	11	37	13	43
Agak Suka	2	7	13	43	9	30
Tidak Suka	2	7	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Total	30	100	30	100	30	100
Mean	3,87		4,00		3,70	
Min	2		3		2	
Modus	4		4		4	

Sesuai penilaian tabel di atas dari jumlah 30 orang penelis, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap tekstur kue sagu dengan penambahan bihun goreng yang berbeda. Dapat dilihat pada tabel kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 15,6% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 7 orang (23%), suka sebanyak 19 orang (63%), dan kategori agak suka dan tidak suka sebanyak 2 orang (7%). Dalam formula kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 23,4% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 6 orang (20%), suka sebanyak 11 orang (37%), dan kategori agak suka sebanyak 13 orang (43%). Sedangkan dalam formula kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 31,3% menetapkan kategori sangat suka sebanyak 8 orang (27%), suka sebanyak 13 orang (43%) dan kategori agak suka sebanyak 9 orang (30%).

Berdasarkan hasil penilaian tersebut dapat dinyatakan bahwa kue sagu dengan penambahan bihun goreng dengan persentasi 23,4% memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu sebesar 4,00 yang terletak pada rentang nilai suka dan sangat suka.

Tabel 5. Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kue Sagu dengan Penambahan Bihun Goreng

Kriteria Pengujian	χ^2_{hitung}	χ^2_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	1,62	5,99	$\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ Maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat perbedaan penilaian terhadap rasa kue sagu dengan penambahan bihun goreng dengan jumlah persentase 15,6%, 23,4% dan 31,3%. Dengan demikian tidak terdapat perbedaan penilaian terhadap aroma *tortilla chips* substitusi tepung gadung terhadap daya terima konsumen. Karena $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ atau H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji Substitusi Ganda yaitu Uji Tuckey's.

Tabel 6. Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kue Sagu dengan Penambahan Bihun Goreng

Kriteria Pengujian	χ^2_{hitung}	χ^2_{tabel}	Kesimpulan
Aroma	3,00	5,99	$\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ Maka H_0 diterima

Nilai diatas menunjukkan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat perbedaan penilaian terhadap aroma kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 15,6%, 23,4% dan 31,3%. Dengan demikian tidak terdapat pengaruh penilaian terhadap aroma kue sagu dengan penambahan bihun goreng terhadap daya terima konsumen. Karena $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ atau H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji substitusi Ganda yaitu Uji Tuckeys.

Tabel 7. Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kue Sagu dengan Penambahan Bihun Goreng

Kriteria Pengujian	χ^2_{hitung}	χ^2_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	1,62	5,99	$\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ Maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat pengaruh penilaian terhadap tekstur kue sagu dengan penambahan bihun goreng sebesar 15,6%, 23,4% dan 31,3%. Dengan demikian tidak terdapat pengaruh penilaian terhadap tekstur kue sagu dengan penambahan bihun goreng terhadap daya terima konsumen. Karena $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ atau H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji Substitusi Ganda yaitu Uji Tuckeys.

SIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini berdasarkan hasil perhitungan uji hipotesis penilaian bahwa kue sagu dengan penambahan bihun menunjukan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap daya terima pada aspek rasa dan aroma dikarenakan tidak adanya pengaruh rasa dan aroma bihun goreng, sedangkan pada aspek tekstur menunjukan pengaruh yang signifikan terhadap daya terima konsumen. Secara keseluruhan produk kue sagu dengan penambahan bihun goreng dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Berdasarkan hasil uji organoleptik pada 30 orang panelis agak terlatih, maka pada penelitian ini dapat dilihat penambahan bihun goreng sebesar 15,6% paling banyak diminati oleh konsumen karena teksturnya tidak mudah hancur.

DAFTAR PUSTAKA

- Chendawati. 2015. *40 Resep Pilihan Kursus Masak & Kue Ny. Liem*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Haryano Bambang, Phillipus. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta. Kanisius.
- Raditrini, Hani Ratu. 2015. *165 Kue Kering Klasik & Modern*. Jakarta. PT Demedia Pustaka.